



Sambal terasi



Daftar isi

Daftar isi..... i

Prakata ii

1 Ruang lingkup..... 1

2 Acuan..... 1

3 Istilah dan definisi 1

4 Syarat mutu 1

5 Pengambilan contoh 2

6 Cara uji 2

7 Syarat Lulus Uji..... 3

8 Pengemasan..... 3

9 Cara Penandaan..... 3



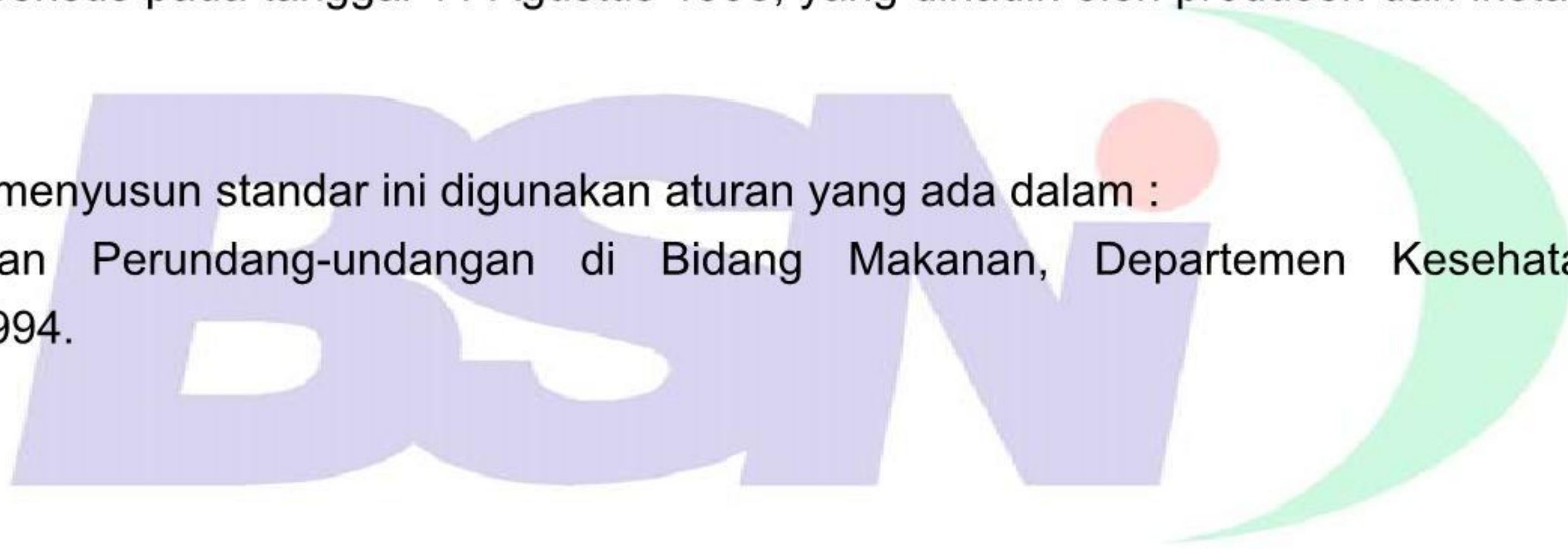
Prakata

Standar Nasional Indonesia Sambal terasi merupakan Standar Nasional Indonesia untuk produk makanan. SNI ini bertujuan selain untuk melindungi kesehatan konsumen dan keselamatan juga untuk :

- melindungi konsumen,
- meningkatkan produktivitas dalam mencapai mutu produk, mewujudkan jaminan mutu,
- mendukung perkembangan industri agrobisnis,
- menunjang instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/-11989.

Standar ini disusun oleh Balai Besar Industri Kimia Jakarta, dan telah dibahas dalam rapat prakonsensus pada tanggal 11 Agustus 1998, yang dihadiri oleh produsen dan instansi yang terkait.

Dalam menyusun standar ini digunakan aturan yang ada dalam :
Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan, Departemen Kesehatan R.I.,
1993/1994.



Sambal terasi

1 Ruang lingkup

Standar meliputi acuan, istilah dan definisi, syarat mutu, pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, pengemasan dan syarat penandaan untuk sambal terasi.

2 Acuan

- SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.
- SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

3 Istilah dan definisi

Sambal terasi :

Produk makanan hasil olahan cabe, terasi dan garam dengan atau tanpa penambahan makanan lain dan bahan tambahan penyedap makanan yang diizinkan, berbentuk semi padat dan dipergunakan sebagai sambal penyedap makanan.

4 Syarat mutu

Syarat mutu sambal terasi seperti pada Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1 Spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan:		
1.1	Bau	-	normal/khas
1.2	Rasa	-	normal
2	Mikroskopi		
	- Cabe	-	positif
3	Total padatan	%	min. 40,0
4	Protein	%	min.0,5
5	Bahan tambahan makanan :		
5.1	Pengawet	-	sesuai SNI 01-0222-1995

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
5.2	Pewarna	-	Sesuai SNI 01--0222-1995
6	Cemaran logam		
6.1	Timbal (Pb) :	mg/kg	maks. 2,0
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 30,0
6.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks 40,0
6.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
6.5	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0/250,0 *)
7	Arsen	mg/kg	maks. 1,0
8	Cemaran mikroba:		
8.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 1×10^4
8.2	Coliform	APM/g	< 3
8.3	Salmonella	APM/25 g	negatif
8.4	Kapang	koloni/g	Negatif
*)dikemas dalam kaleng			

5 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, Petunjuk pengambilan contoh padatan.

6 Cara uji

6.1 Persiapan contoh

Cara penyiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 4.2.*

6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 1.2.*

6.3 Mikroskopi

Cara uji mikroskopi sesuai dengan SNI 01-2976-1992, butir 5.5.

6.4 Total padatan

Total padatan % = 100% - kadar air %.

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 5.2.*

6.5 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 7.1*

6.6 Bahan tambahan makanan

SNI 01-2894-1992, *Bahan pengawet, Cara uji*

SNI 01-2895-1992, *Bahan pewarna, Cara uji.*

6.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1998, Cara uji cemarkan logam dalam makanan.

6.8 Arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 01-2896-1998, *Cara uji cemarkan logam dalam makanan, butir 6.*

6.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba.*

7 Syarat Lulus Uji

Produk dinyatakan lulus uji, jika memenuhi persyaratan pada butir 4.

8 Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

9 Cara Penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang RI No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id